

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2020/C 238/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«VINAGRE DE JEREZ»

N.º UE: PDO-ES-0723-AM01 – 18.12.2018

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas «Jerez-Xérès-Sherry»; «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez». Avenida Alcalde Álvaro Domecq n.º 2. 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz). España. Tel. +34 956332050. Correo electrónico: vinjerez@sherry.org

La Orden de 12 de febrero de 2018, Consejería de Agricultura, Pesa y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, por la que se aprueba el Reglamento de Funcionamiento del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez», establece que el Consejo Regulador es el órgano de gestión de la Denominación de Origen Protegida «Vinagre de Jerez» en los términos establecidos en el Capítulo IV del Título III de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía. Por tanto, es manifiesto su interés legítimo para solicitar la presente modificación del pliego de condiciones.

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros [especifíquense]

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones

Se proponen cuatro modificaciones fundamentales con incidencia en diversos apartados del Pliego de Condiciones y el Documento Único, los cuales se transcriben a los efectos de detallar los cambios propuestos:

5.1. Eliminación de los requisitos relativos al extracto seco y el contenido en cenizas de los vinagres amparados.

Apartados afectados:

Apartado B.2. del Pliego de Condiciones y 3.2 del Documento Único

Texto anterior:

[...]

Debe presentar un extracto seco mínimo de 1,30 gramos por litro y grado acético, debiendo alcanzar como mínimo los 2,3 gramos por litro y grado acético en la categoría de Vinagre Jerez Gran Reserva.

Un contenido en cenizas de entre 2 y 7 gr/litro, con la excepción de la categoría del Vinagre de Jerez Gran Reserva que debe ser entre 4 y 8 gr/litro.

Texto modificado:

(se eliminan estos dos requisitos del apartado B.2)

Apartado F.4. del Pliego de Condiciones y 5.3 del Documento Único

Texto anterior:

[...]

La crianza en botas de roble y las particulares condiciones micro-climáticas de las bodegas propician además que el vinagre vaya adquiriendo unas características muy particulares durante su crianza. El tipo de barrica utilizada –la bota de roble americano, largamente envinadas con vinos de Jerez– tiene una capacidad de micro-oxigenación ideal para la lenta evolución de los vinagres y permite la paulatina cesión de componentes durante el envejecimiento, los cuales permiten estabilizar materias colorantes, forman agrupados poliméricos y aportan los característicos tonos entre ámbar y caoba, las notas vainilla das y los aromas a café con leche y torrefacto. Por otra parte, la hemicelulosa de la madera permite la paulatina pérdida por evaporación del contenido en agua, lo que hace aumentar el extracto seco, las sales minerales y el contenido en cenizas del vinagre. Como consecuencia de ello, el «Vinagre de Jerez» debe presentar un extracto seco mínimo de 1,30 gramos por litro y grado acético, debiendo alcanzar como mínimo los 2,3 gramos por litro y grado acético en la categoría de Vinagre Jerez Gran Reserva; y un contenido en cenizas de entre 2 y 7 gr/litro, con la excepción de la categoría del Vinagre de Jerez Gran Reserva que debe ser entre 4 y 8 gr/litro.

[...]

Texto modificado:

[...]

La crianza en botas de roble y las particulares condiciones micro-climáticas de las bodegas propician además que el vinagre vaya adquiriendo unas características muy particulares durante su crianza. El tipo de barrica utilizada –la bota de roble americano, largamente envinadas con vinos de Jerez– tiene una capacidad de micro-oxigenación ideal para la lenta evolución de los vinagres y permite la paulatina cesión de componentes durante el envejecimiento, los cuales permiten estabilizar materias colorantes, forman agrupados poliméricos y aportan los característicos tonos entre ámbar y caoba, las notas vainilla das y los aromas a café con leche y torrefacto.

[...]

Justificación de la modificación

El establecimiento en el Pliego de Condiciones de un contenido mínimo de Cenizas y del Extracto Seco por encima de las exigencias de la reglamentación general de vinagres, respondía a los valores generales que venían registrándose tradicionalmente en los vinagres protegidos. Estos eran generalmente superiores, en razón a las características de la materia prima utilizada para la elaboración del vino apto, como consecuencia de la práctica de utilizar mostos obtenidos con una cierta presión (segundas yemas), así como de que la vendimia fuera exclusivamente manual y por tanto con inclusión del raspón o escobajo. Ambos factores incidían directamente en el contenido en cenizas y en el extracto seco del vino apto y, por ende, de los vinagres resultantes.

Ahora bien, en la actualidad casi la mitad de la producción de uva de la Zona de producción de la Denominación de Origen se cosecha mecánicamente, como consecuencia de las mejoras tecnológicas introducidas por los viticultores: marcos de plantación mejor adaptados a la mecanización, formación más alta de las cepas, cosechadoras con un mejor tratamiento de la cepa y de la uva, etc. Todo ello hace que una buena parte de la uva utilizada para la elaboración de vinos aptos para el Vinagre de Jerez se molturen en ausencia del raspón, reduciendo enormemente la carga tánica y consecuentemente de cenizas y extracto seco.

Del mismo modo, la tendencia de los productores a elaborar vinagres más finos y elegantes ha llevado a la utilización cada vez en mayor medida de mostos procedentes de primera yema, obtenidos con presiones muy bajas y bonificados generalmente con control de temperatura. Todo ello supone nuevamente la obtención de vinos aptos más fragantes y delicados, pero también con una menor estructura; menor contenido en cenizas y menor extracto seco. Hay que decir además que ambos parámetros no necesariamente inciden en la calidad del vinagre, siendo siempre mucho más importante contar con una materia prima de calidad, bien vinificada, sana y con la adecuada expresión varietal y del terruño.

Por todas estas razones, el Consejo Regulador, asesorado por la Comisión Técnica creada al efecto, propone la eliminación de estos parámetros del Pliego de Condiciones, quedando a lo que disponga la legislación general sobre vinagres.

5.2. *Uso de mosto de uva*

Apartados afectados:

Apartado B.4. del Pliego de Condiciones y 3.2 del Documento Único

Texto anterior:

[...]

Adicionalmente, en función de la utilización de vinos de las variedades correspondientes, se distinguen los siguientes tipos de Vinagre de Jerez semi-dulce, los cuales pueden corresponder a cualquiera de las categorías descritas en el punto anterior:

- 1) Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adiciona durante el proceso de crianza vinos del tipo Pedro Ximénez.
- 2) Vinagre de Jerez al Moscatel: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adiciona durante el proceso de crianza vinos del tipo Moscatel.

Texto modificado:

[...]

B.4.2. En cada una de las categorías anteriores se distinguen los siguientes tipos de Vinagre de Jerez semi-dulces:

- 1) Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adicionan vinos del tipo Pedro Ximénez o bien mosto de uvas de la variedad Pedro Ximénez muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción, al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación.
- 2) Vinagre de Jerez al Moscatel: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adicionan vinos del tipo Moscatel o bien mosto de uvas de la variedad Moscatel muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción, al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación.

Apartado C.5. del Pliego de Condiciones, sin modificación del Documento Único

Texto anterior:

En la elaboración del Vinagre de Jerez están permitidas las siguientes prácticas:

[...]

Así mismo, para los tipos Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel, esta permitida la adición de vinos dulces naturales procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry».

Texto modificado:

En la elaboración del Vinagre de Jerez están permitidas las siguientes prácticas:

[...]

Así mismo, para los tipos Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel, está permitida la adición de vinos dulces naturales procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», así como de mosto de uva de estas variedades muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación, procedente igualmente de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry».

Justificación de la modificación

En el momento de la redacción del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen, se limitó la posible edulcoración de los vinagres protegidos, para la elaboración de vinagres semi-dulces, a los vinos dulces naturales elaborados con las variedades pedro ximénez o moscatel, procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry».

Sin embargo, la necesidad de que estos vinos —de acuerdo con el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry»— tengan una graduación alcohólica de 15 % vol. limita enormemente las posibilidades de su uso, pues provoca un efecto de dilución del grado acético y de incremento del contenido alcohólico que puede situar a los vinagres resultantes fuera de los límites establecidos por el pliego para estos parámetros.

Hay que tener en cuenta que el objetivo cualitativo de estos vinagres es incorporar un cierto toque de dulzor, así como las características organolépticas típicas de las variedades mencionadas, que en la zona adquieren una personalidad muy marcada, tanto por las propias características de la variedad como por las prácticas tradicionales de sobremaduración o «asoleo».

El uso de mosto de uva de estas variedades muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación (que habrá de proceder igualmente de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry») posibilitará la obtención de vinagres protegidos en los que —sin una dilución excesiva del grado acético ni un incremento notable de grado alcohólico— las notas de estas variedades enriquezcan sutilmente las originarias del vinagre y les aporte el dulzor necesario.

5.3. Protección de los Vinagres de Jerez Semidulces y Dulces

Apartados afectados:

Apartado B.2 del Pliego de Condiciones y 3.2 del Documento Único

Texto anterior:

Las características analíticas específicas de los vinagres protegidos son las siguientes:

Su contenido en alcohol residual no debe superar el 3 % en volumen, salvo en el caso de los vinagres al Pedro Ximénez o al Moscatel, en los que no debe superar el 4 % en volumen.

La acidez total en acético debe alcanzar como mínimo los 70 gr/litro, con la excepción de los vinagres al Pedro Ximénez o al Moscatel, que podrán ser de 60 gr/litro. En el caso de los Vinagres del tipo Gran Reserva, la acidez total mínima en acético debe ser de 80 gr/litro.

[...]

Para las categorías de Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel, deberán presentar un contenido en materia reductoras, procedentes de estos tipos de vinos, de al menos 60 gr/litro.

Texto modificado:

Las características analíticas específicas de los vinagres protegidos son las siguientes:

Su contenido en alcohol residual no debe superar el 3 % en volumen, salvo en el caso de los vinagres dulces o semi-dulces, en los que no debe superar el 4 % en volumen.

La acidez total en acético debe alcanzar como mínimo los 70 gr/litro, con la excepción de los vinagres dulces o semi-dulces, que podrán ser de 60 gr/litro. En el caso de los Vinagres del tipo Gran Reserva, la acidez total mínima en acético debe ser de 80 gr/litro.

[...]

Los vinagres de Jerez semi-dulces deberán presentar un contenido en materias reductoras de al menos 60 gr/litro.

Los Vinagres de Jerez dulces deberán presentar un contenido en materias reductoras de al menos 150 gramos por litro.

Apartado B.4. del Pliego de Condiciones y 3.2 del Documento Único

Texto anterior:

Según los períodos de envejecimiento a que sean sometidos los vinagres amparados, se distinguen las siguientes categorías:

[...]

Adicionalmente, en función de la utilización de vinos de las variedades correspondientes, se distinguen los siguientes tipos de Vinagre de Jerez semi-dulce, los cuales pueden corresponder a cualquiera de las categorías descritas en el punto anterior:

- 1) Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adiciona durante el proceso de crianza vinos del tipo Pedro Ximénez.
- 2) Vinagre de Jerez al Moscatel: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adiciona durante el proceso de crianza vinos del tipo Moscatel.

Texto modificado:

B.4.1. Según los períodos de envejecimiento a que sean sometidos los vinagres amparados, se distinguen las siguientes categorías:

[...]

B.4.2. En cada una de las categorías anteriores se distinguen los siguientes tipos de Vinagre de Jerez semi-dulces:

- 1) Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adicionan vinos del tipo Pedro Ximénez o bien mosto de uvas de la variedad Pedro Ximénez muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción, al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación.
- 2) Vinagre de Jerez al Moscatel: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adicionan vinos del tipo Moscatel o bien mosto de uvas de la variedad Moscatel muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción, al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación.

B.4.3. Finalmente, los tipos descritos en el punto anterior pueden comercializarse como Vinagres de Jerez Dulce, siempre que presenten un contenido en materias reductoras de al menos 150 gramos por litro.

Apartado C.5. del Pliego de Condiciones, sin modificación del Documento Único

Texto anterior:

En la elaboración del Vinagre de Jerez están permitidas las siguientes prácticas:

[...]

Así mismo, para los tipos Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel, esta permitida la adición de vinos dulces naturales procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry».

[...]

Texto modificado:

En la elaboración del Vinagre de Jerez están permitidas las siguientes prácticas:

[...]

Así mismo, para los tipos Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel, está permitida la adición de vinos dulces naturales procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», así como de mosto de uva de estas variedades muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación, procedente igualmente de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry».

En el caso del Vinagre de Jerez Dulce, además del contenido mínimo en materias reductoras procedentes de vinos o de mostos de Pedro Ximénez y Moscatel especificado el apartado B.4, se permite la adición de mosto concentrado y mosto concentrado rectificado.

[...]

Justificación:

Como se ha recordado en el punto anterior, el Pliego de Condiciones vigente recoge la posibilidad de que las distintas categorías existentes en función de los períodos de envejecimiento (Vinagre de Jerez, Vinagre de Jerez Reserva y Vinagre de Jerez Gran Reserva) puedan tener el carácter de vinagres semi-dulces, si presentan un contenido en materias reductoras de al menos 60 gr/litro, como consecuencia de la utilización de vinos aptos de las variedades pedro ximénez o moscatel.

No cabe duda de que estos vinagres semi-dulces enlazan directamente con la tradición de los vinos dulces naturales de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», de la que surge históricamente el Vinagre de Jerez, así como de las variedades tradicionalmente utilizada en la zona para producir estos vinos. Pues bien, se propone ahora la inclusión en el elenco de posible vinagres protegidos aquellos otros en los que, además del pedro ximénez o el moscatel, se utilice también mosto concentrado o mosto concentrado rectificado, producto este también ampliamente utilizado en la edulcoración de los vinos de Jerez.

Ello permitiría además complementar el dulzor aportado por estas variedades, de manera que el vinagre resultante alcanzara unos niveles de al menos 150 gr/litro, en los que la percepción de dulzor ya es notable, como ocurre con los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» equivalentes.

5.4. *Modificación de la definición de vino apto y mejora de la relación de materias primas.*

Apartado afectado:

Apartado D del Pliego de Condiciones y 3.2 del Documento Único

Texto anterior:

Los vinagres amparados por la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» se obtienen exclusivamente a partir de la fermentación acética de «vinos aptos».

[...]

Estos vinos se elaborarán cumpliendo lo establecido en los Pliegos de Condiciones de estas denominaciones vnicas, de conformidad los requisitos establecidos sobre procedencia de la uva originaria de la zona de la DOP y las prácticas enológicas, recogidos en la reglamentación de aplicación.

Texto modificado:

Los vinagres amparados por la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» se obtienen a partir de la fermentación acética de «vinos aptos».

[...]

Estos vinos se elaborarán cumpliendo lo establecido en los Pliegos de Condiciones de estas denominaciones vnicas, de conformidad los requisitos establecidos sobre procedencia de la uva originaria de la zona de la DOP y las prácticas enológicas, recogidos en la reglamentación de aplicación, sin perjuicio de que el inicio espontaneo del proceso de acetificación pueda haber provocado la disminución de su graduación alcohólica por debajo de los límites establecidos en dicha reglamentación.

Adicionalmente, para los tipos Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel, está permitida la adición de vinos dulces naturales procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», así como de mosto de uva de estas variedades muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación, procedente igualmente de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry».

En el caso del Vinagre de Jerez Dulce se permite la además la adición de mosto concentrado y mosto concentrado rectificado.

Justificación:

La actual redacción del apartado D) correspondiente a Materia Prima, establece la posibilidad de elaborar Vinagre de Jerez a partir de los vinos acogidos a las denominaciones de origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» que cumplan con las condiciones establecidas en sus respectivos pliegos de condiciones. Hay que recordar que el origen histórico del Vinagre de Jerez es precisamente la elaboración de este producto a partir de vinos en proceso de envejecimiento, que de forma natural se «pican» (acetifican) por la acción de la bacteria acética.

Ahora bien, una de las condiciones contenidas en los pliegos antes aludidos es que estos vinos deben de tener un grado alcohólico adquirido mínimo de 15 % vol. Y con frecuencia la acetificación natural los lleva a que parte de ese alcohol se transforme en ácido acético, lo que reduce el contenido alcohólico total por debajo de ese umbral.

Así pues, se propone incluir en el Pliego de Condiciones del Vinagre de Jerez la posibilidad de que los vinos aptos, como consecuencia del inicio espontaneo del proceso de acetificación, puedan presentar una graduación alcohólica por debajo de los límites establecidos en sus respectivos pliegos de condiciones.

Por último, y de acuerdo con las modificaciones contenidas en los apartados anteriores, se completa la relación de las materias primas.

DOCUMENTO ÚNICO

«VINAGRE DE JEREZ»

N.º EU: PDO-ES-0723-AM01 – 18.12.2018

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Vinagre de Jerez»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.8: Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.).

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El Vinagre de Jerez es el producto resultante de la fermentación acética de vinos aptos elaborados en la Zona de Producción, producido y envejecido mediante las prácticas tradicionales que se describen en el apartado 3.4 y que reúne las características organolépticas y analíticas que se describen a continuación.

Las características analíticas específicas de los vinagres protegidos son las siguientes:

- Su contenido en alcohol residual no debe superar el 3 % en volumen, salvo en el caso de los vinagres dulces o semi-dulces, en los que no deberá superar el 4 % en volumen.
- La acidez total en acético debe alcanzar como mínimo los 70 g/l, con la excepción de los vinagres dulces o semi-dulces, que podrán ser de 60 g/l. En el caso de los vinagres del tipo Gran Reserva, la acidez total mínima en acético debe ser de 80 g/l.
- Un contenido máximo en sulfatos de 3,5 g/l.
- Los Vinagres de Jerez semi-dulces deberán presentar un contenido en materias reductoras de al menos 60 g/l.
- Los Vinagres de Jerez dulces deberán presentar un contenido en materias reductoras de al menos 150 g/l.

Los vinagres amparados por la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» presentan un color entre oro viejo y caoba y un aspecto denso y untuoso; su aroma es intenso, ligeramente alcohólico, con predominio de las notas vínicas y de la madera; su sabor es agradable, a pesar de la acidez, con una gran persistencia en boca.

Según los períodos de envejecimiento a que sean sometidos los vinagres amparados, se distinguirán las siguientes categorías:

- a) Vinagre de Jerez: es el vinagre amparado por esta denominación, sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de seis meses.
- b) Vinagre de Jerez Reserva: es el vinagre amparado por esta denominación, sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de dos años.
- c) Vinagre de Jerez Gran Reserva: es el vinagre amparado por esta denominación, sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de diez años.

En cada una de las categorías anteriores se distinguen los siguientes tipos de Vinagre de Jerez semi-dulces:

- Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adicionan vinos del tipo Pedro Ximénez o bien mosto de uvas de la variedad Pedro Ximénez muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción, al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación.
- Vinagre de Jerez al Moscatel: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adicionan vinos del tipo Moscatel o bien mosto de uvas de la variedad Moscatel muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción, al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación.

Finalmente, los tipos descritos en el párrafo anterior pueden comercializarse como Vinagres de Jerez Dulces, siempre que presenten un contenido en materias reductoras de al menos 150 g/l.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Los vinagres amparados por la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» se obtienen a partir de la fermentación acética de «vinos aptos».

Por tanto, la materia prima para la obtención de los vinagres de Jerez son los denominados «vinos aptos». Estos vinos proceden de bodegas situadas en la Zona de Producción de Vinagre, que coincide con la zona de producción correspondiente a las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y pueden ser:

- a) Los vinos del año expedidos a su graduación alcohólica volumétrica natural.
- b) Los vinos criados que hayan cumplido con los períodos de envejecimiento promedio mínimo establecidos en sus correspondientes Pliegos de Condiciones.

Estos vinos se elaborarán cumpliendo lo establecido en los Pliegos de Condiciones de estas denominaciones vnicas, de conformidad los requisitos establecidos sobre procedencia de la uva originaria de la zona de la DOP y las prácticas enológicas, recogidos en la reglamentación de aplicación, sin perjuicio de que el inicio espontaneo del proceso de acetificación pueda haber provocado la disminución de su graduación alcohólica por debajo de los límites establecidos en dicha reglamentación.

Adicionalmente, para los tipos Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel, está permitida la adición de vinos dulces naturales procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», así como de mosto de uva de estas variedades muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación, procedente igualmente de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry».

En el caso del Vinagre de Jerez Dulce se permite la además la adición de mosto concentrado y mosto concentrado rectificado.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

a) Desnaturalización

Todas las partidas de vino apto deben ser objeto de desnaturalización mediante su acetificación parcial en el momento de su entrada en las instalaciones de las bodegas inscritas, utilizando para ello vinagre de sus existencias en cantidad suficiente como para que la mezcla resultante alcance una graduación mínima de 1° de acidez acética.

b) Acetificación

La acetificación consiste en la transformación del contenido alcohólico contenido en el vino en ácido acético, mediante la acción de la bacteria acética. Se distinguen dos procesos posibles para la elaboración del Vinagre de Jerez:

- 1) El realizado por las llamadas «Bodegas de Elaboración de Vinagre»: instalaciones industriales que poseen acetificadores en los que a través de un proceso de fermentación acética dirigida se transforma la materia prima —el vino apto— en vinagre apto.
- 2) El que se lleva a cabo en las «Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres» a través de un proceso de acetificación en el interior de las mismas vasijas de madera en las que se produce el envejecimiento.

c) Envejecimiento o crianza

El sistema de crianza o envejecimiento especial necesario para obtener los vinagres protegidos podrá ser el clásico de «criaderas y solera» o bien el de añadas, al que se someterán los vinagres aptos durante el período de tiempo necesario para conseguir las cualidades organolépticas y analíticas de sus respectivos tipos.

1) Vasijas de envejecimiento

Las existencias totales de vinagres sometidos a crianza deberán estar almacenadas en vasijas de madera que hayan sido previamente utilizadas para el envejecimiento de vino, cuya capacidad no exceda de 1 000 litros. Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá aprobar igualmente la utilización de vasijas de madera de capacidad superior a los 1 000 litros para la crianza de vinos, siempre que las mismas tengan un carácter histórico y su uso haya sido registrado como tal en el Consejo Regulador, de manera previa a la publicación del Pliego de Condiciones.

2) Vejez Promedio Mínima

Todos los vinagres deberán tener al menos una vejez promedio de seis meses para poder ser expedidos al consumo. En el caso del «Vinagre de Jerez Reserva» la vejez promedio mínima será de dos años y en el del «Vinagre de Jerez Gran Reserva» de diez años.

Los vinagres que procedan íntegramente de una misma añada y que por tanto se críen sin que en ningún momento se produzca su mezcla con vinagres procedentes de vendimias distintas, podrán utilizar la mención «Añada» siempre que su vejez sea igual o superior a dos años. Dicha mención será compatible con el resto de las menciones recogidas en el apartado 3.2., siempre y cuando el vino cumpla con las características exigidas en cada caso.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Los envases que contienen el Vinagre de Jerez para consumo directo, serán de vidrio o de otros materiales que no menoscaben las propiedades específicas del producto y de las capacidades nominales que en cada momento estén autorizadas para este producto alimentario.

El envasado de Vinagre de Jerez, podrá realizarse:

- 1) En instalaciones de embotellado que poseen las firmas inscritas en el registro de Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres, o bien,
- 2) En instalaciones de Embotelladores Autorizados por el Consejo Regulador, propiedad de operadores económicos ubicados dentro o fuera de la Zona de Producción, los cuales adquieren a firmas inscritas el Vinagre de Jerez a granel, participando solamente en la fase de su envasado.

En ambos casos, para su autorización, estos embotelladores deberán justificar ante el Consejo Regulador el cumplimiento de los requisitos legales que le sean de aplicación en cada región para la actividad de envasado de vinagre, así como disponer de un sistema de control de calidad que asegure la total trazabilidad y el buen uso del producto que adquieran de las bodegas inscritas para su envasado.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En las etiquetas y contraetiquetas de vinagres embotellados figurará obligatoriamente y de forma destacada la mención Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» y el tipo de vinagre de que se trate, así como todos los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable. Además, irán provistas de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o bien de contraetiquetas donde irá inserto el signo distintivo de la Denominación de Origen, así como un código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

El Consejo Regulador verificará que las etiquetas que incorporen el nombre protegido «Vinagre de Jerez» se ajusten a lo establecido en el Pliego de Condiciones y en la reglamentación de etiquetado específica de la Denominación de Origen.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La Zona de Producción del Vinagre de Jerez está constituida por los terrenos situados en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real y Chiclana de la Frontera, de la provincia de Cádiz y el de Lebrija, de la provincia de Sevilla, situados al este del meridiano de Greenwich 5° 49' Oeste y al sur del paralelo 36° 58' Norte.

La Zona de Producción antes descrita es coincidente con la Zona de Producción de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda».

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La especificidad de la Zona de Producción del Vinagre de Jerez se articula basándose en razones históricas, naturales y humanas:

a) Factores históricos

El cultivo de la vid y la elaboración de vinos y vinagres ha sido uno de los elementos vertebradores de la comarca de Jerez a lo largo de toda su milenaria historia, que se remonta a tiempos fenicios. La situación geográfica del Marco de Jerez, próxima a importantes puertos comerciales como los de Cádiz o Sevilla, con una gran relevancia histórica, determinó que los vinos y vinagres locales fueran carga frecuente en las naves que partían tanto hacia las Américas como hacia los mercados del norte de Europa, así como que en el envejecimiento de los vinos y vinagres se utilizaran vasijas fabricadas en las colonias de ultramar, a partir de roble americano. También el sistema de Criaderas y Soleras, elemento genuino de la viticultura jerezana, tiene un claro origen histórico que se remonta hasta el siglo XVII y a la necesidad de satisfacer la demanda de los mercados por vinos y vinagres de calidad constante, sin la dependencia de las vicisitudes de cada diferente cosecha.

b) Factores naturales

La Zona de Producción se caracteriza por terrenos llanos o suavemente ondulados, con pendientes entre el 10 y el 15 % en los que predomina el tipo de suelo llamado «albariza», una marga blanda de color blanco con gran capacidad retentiva de la humedad. Destaca en su composición el carbonato cálcico, la arcilla y la sílice. El clima es de carácter cálido, con temperaturas mínimas en invierno que giran alrededor de los 5 °C y máximas en verano en torno a los 35 °C. La Zona de Producción disfruta de más de 300 días de sol al año y de una pluviometría media anual de aproximadamente 600 litros por metro cuadrado, teniendo lugar las precipitaciones fundamentalmente en los meses de noviembre, diciembre y marzo. En todo caso, este factor debe contemplarse en combinación con la capacidad de las tierras albarizas, típicas de la zona, de retener la humedad y evitar la evapo-transpiración. Finalmente, hay que mencionar la importante influencia climática de los dos vientos predominantes en la región: el viento de levante, proveniente del interior, seco y cálido y el viento de poniente, que por proceder del océano aporta un elevado grado de humedad y actúa como importante factor moderador, especialmente en el verano.

c) Factores humanos

El sistema de criaderas y solera, predominante en el envejecimiento de Vinagre de Jerez, es un sistema de crianza genuino de la Zona de Producción; como lo es el uso de la «bota», barrica típica fabricada en roble americano e intensamente envinada. La arquitectura también juega un papel importante en la peculiaridad de los vinagres de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez»; las bodegas de envejecimiento de vinagre suelen tener tejados a dos aguas y altas cubiertas, lo que ayuda a crear un importante volumen de aire interior que amortigua las oscilaciones térmicas del exterior. Las paredes suelen tener un grosor suficiente para asegurar el aislamiento y ventanas situadas a cierta altura, de forma que se permita la circulación de aire y el aprovechamiento de las frescas brisas nocturnas de poniente, pero se evite la incidencia directa de la luz sobre las botas.

5.2. *Carácter específico del producto*

La especificidad del Vinagre de Jerez debe en primer lugar hacer referencia a la materia prima de la que procede: los vinos aptos. La Zona de Producción es el origen también de unos vinos que tienen un carácter extraordinariamente genuino, algunos de cuyos rasgos son claramente perceptibles en el Vinagre de Jerez: la gama de colores, entre oro viejo y caoba y los aromas ligeramente alcohólicos, con predominio de notas vínicas y de madera.

Por otra parte, las condiciones climáticas de la zona y las propias características arquitectónicas de las bodegas, que ayudan a generar un microclima específico en el interior de ellas, propician un nivel de concentración de los componentes del vinagre a lo largo del proceso de crianza que determina una gran persistencia en boca.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto*

Todas las características enunciadas de orografía, suelo y clima confieren al viñedo de la Zona de Producción unas características diferenciales que definen en gran medida las peculiaridades de los vinos aptos y consiguientemente del Vinagre de Jerez que se obtendrá de los mismos. La influencia de los factores naturales en los vinos aptos obtenidos a partir de las variedades de uva utilizadas (Palomino, Moscatel y Pedro Ximenez) es determinante. Así, en regiones cálidas como la zona de producción del Vinagre de Jerez la maduración de la uva suele ser más rápida y los mostos, muy azucarados, suelen presentar valores de acidez relativamente bajos. La integral de luz en la Zona de Producción durante el período activo de la vid es notablemente alta, lo que permite el buen desarrollo y maduración del fruto. La zona de producción se caracteriza además por la sequía de sus veranos, coincidiendo con el período que transcurre entre el envero y la vendimia, y la predominancia del viento de levante, extremadamente seco y cálido. En este contexto, el viento de poniente proveniente del Océano Atlántico y con un marcado carácter térmico, propicia frecuentes brisas nocturnas en verano que producen intensas rociadas, lo que compensa unos déficits hídricos que pudieran verse agravados por la intensa luminosidad de la zona. En este sentido, la tierra de albarizas juega igualmente un papel decisivo en este sentido, pues su capacidad retentiva de la humedad asegura la disponibilidad de reservas hídricas en el subsuelo.

Por otra parte, las características aportadas por una población de levaduras seleccionadas desde tiempos inmemoriales y vinculadas a las condiciones medioambientales de la Zona tienen una importancia capital. El metabolismo de los alcoholes y polialcoholes del vino por parte de las levaduras alcoholígenas que se dan en el llamado «Marco de Jerez» da como resultado un conjunto de elementos secundarios y una alteración en los componentes primarios del vino: disminución del contenido en glicerina, incremento del contenido en acetaldehídos y de los productos de esterificación. A su vez, los acetaldehídos resultantes van a dar lugar a la acetoína, elemento que junto con la presencia de alcoholes superiores hace posible el característico aroma del Vinagre de Jerez. La presencia de una notable cantidad de alcohol residual es igualmente de enorme importancia para la calidad y la personalidad del Vinagre de Jerez, porque permite la producción de compuestos esterificados (fundamentalmente acetato de etilo), que estructuran el vinagre, dándole mayor complejidad y dotando de equilibrio a los aromas primarios de la acetificación.

La crianza en botas de roble y las particulares condiciones micro-climáticas de las bodegas propician además que el vinagre vaya adquiriendo unas características muy particulares durante su crianza. El tipo de barrica utilizada tiene una capacidad de micro-oxigenación ideal para la lenta evolución de los vinagres y permite la paulatina cesión de componentes durante el envejecimiento, que ayudan a estabilizar materias colorantes, forman agrupados poliméricos y aportan los característicos tonos entre ámbar y caoba, las notas vainilla y los aromas a café con leche y torrefacto.

El sistema de criaderas y soleras, como sistema de crianza mayoritario en la zona, propicia una significativa homogeneización de los vinagres, al atemperar los efectos de las diferentes añadas. Por último, la estructura arquitectónica de las bodegas del Marco de Jerez, al propiciar el mantenimiento de las condiciones microclimáticas no solo facilita la oxigenación lenta de los vinagres, sino que además asegura la conservación en perfectas condiciones de las botas que hacen posible la crianza del «Vinagre de Jerez».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

El pliego de condiciones modificado puede consultarse en el siguiente enlace:

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Vinagre_Jerez_modificado.pdf

o bien accediendo a la página de inicio de la Web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), siguiendo la siguiente ruta: «Áreas de actividad»/«Industrias y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad»/«Denominaciones de calidad»/«Vinagres»)
